**UNIVERSIDAD SAN MATEO**



**GASTRONOMÍA**

**PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA**

**INVESTIGACIÓN DE PATRIMONIO DE LA DULCERÍA ANTIOQUEÑA**

**PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN**

**MELISSA OSPINA MAYA**

**Tecnóloga en Gastronomía**

**MEDELLIN**

**2018**

1. **TÍTULO**

Patrimonio de la dulcería Antiqueña

1. **INTRODUCCIÓN:**

Los niños y jóvenes de hoy no tienen la posibilidad de disfrutar los dulces típicos Antioqueños, dicha tradición se ha ido perdiendo en las nuevas generaciones, los cuales hoy en día acceden a dulces que empresas nacionales importan o fabrican con recetas extranjeras. Olvidando nuestra dulcería tradicional que ha pasado generación tras generación.

El tema propuesto es una investigación del Patrimonio de la dulcería Antiqueña, que permita recopilar y reconstruir información, métodos, recetas, personajes, herramientas, utensilios y variaciones; sobre los dulces típicos Antioqueños, los cuales son difíciles de encontrar por la sobre oferta de dulces extranjeros y que aún algunos se elaboran y consumen en nuestros barrios populares, cada vez en menor frecuencia este tipo de oferta.

Este trabajo de investigación se trabaja en áreas del conocimiento cómo:

La gastronomía, antropología de los alimentos, sociología, mercadeo.

1. **PROBLEMA:**

Este trabajo de investigación nace de una preocupación personal en relación a la pérdida del patrimonio material e inmaterial relacionado a la dulcería tradicional Antioqueña.

La desaparición paulatina de estos dulces tradicionales Antioqueños podrían ser causados por:

1. El poco negocio que puede ser un dulce de estos frente a otro tipo de dulcería más masiva y comercial.
2. Debido a este poco interés comercial de estos dulces, ha ido disminuyendo dramáticamente el número de personas dedicados a elaborar estos productos, además como consecuencia de ello, las recetas, métodos han ido desapareciendo y no hay documentos que las respalden por lo tanto son trasmitidas oralmente entre familias, generando así un gran riesgo en que desaparezcan para siempre estos tesoros culinarios Antioqueños
3. **PREGUNTAS:**

* ¿Por qué las nuevas generaciones desconocen en su gran mayoría sus dulces tradicionales?
* ¿Habrá algún documento en el cual se recopilen estas recetas y técnicas tradicionales?
* ¿Será que la venta de este tipo de dulces no es rentable en el mercado actual?

1. **OBJETIVO GENERAL**

Desarrollar un documento escrito y audiovisual donde se recopilen e identifiquen las recetas tradicionales de dulces Antioqueños, que permitan que esta tradición tenga un respaldo en el tiempo y no desaparezca.

1. **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

* Indagar cuales son los dulces tradicionales Antioqueños, cómo, con y quién, elaboran éste tipo de dulces tradicionales.
* Evaluar desde el costeo, la viabilidad económica a de este tipo de dulces en el mercado Antioqueño.
* Generar un plan de mercadeo que permita la visibilidad de estos productos y que puedan mejorar su competitividad.

1. **MARCO TEÓRICO**

La Gastronomía como eje cultural, social y económico, la cual respalda las tradiciones y es la identidad de un pueblo. Salvaguardar los tesoros gastronómicos como herencias de nuestras influencias, técnicas y sabores que están enmarcadas en Españoles, africanos e indígenas; debemos velar por que tal riqueza no pierda su origen y esté viva en las nuevas generaciones no solo como cocineros sino como seres de sociedad.

Precisamente como seres sociales debemos velar por la investigación del ser como eje fundamental en formación de ésta y parte vital de este proceso reside en la culinaria, la cual acerca culturas, pueblos, familias.

Esta investigación se soporta desde la Antropología pues la tradición y el estudio de la relación de la historia y el hombre con los alimentos es Ancestral, como se conciben, preparan, consumen estos manjares es un comportamiento habitual, conociendo que en palabras del Antropólogo Carlos Illera Montoya “el hombre es el único ser que cocina”

Desde la perspectiva del mercadeo que se basa en el conjunto de operaciones por las cuales una mercancía pasa del productor al consumidor. Es importante establecer desde ésta mirada el por qué estos productos han salido de la escena comercial actual y han ido paulatinamente perdiendo espacios y gusto del consumidor, llegando a niveles alarmantes en los cuales solo pocos fabricantes y comerciantes los ofertan, haciendo difícil su consecución y haciendo una aceleración de su extinción como patrimonio inmaterial de la sociedad Antioqueña, siendo reemplazados por productos importados y elaborados por grandes Multinacionales.

1. **DISEÑO METODOLÓGICO**



**CRONOGRAMA**

